



## RAMEN

Ramen to danie, które cieszy się ogromną popularnością na całym świecie, dlatego też doczekało się wielu różnych wersji - nie tylko w kuchni azjatyckiej. Przyrządza się je z aromatycznego bulionu, makaronu oraz rozmaitych dodatków takich jak mięso, owoce morza, warzywa. Wariantów tej wyjątkowej potrawy jest bardzo wiele, dlatego potrafi zaspokoić wymagania nawet najbardziej wytrawnych smakoszy.

### Grzybowy Ramen

(dostępny również w wersji VEGE)

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Grzybowe tare
- Chashu
- Grzyby Shitake
- Grzyby Mun
- Grzyby Shimeji
- Pakchoi
- Pieczarka
- Jajo nitamago

46 zł



# Miso Ramen

(dostępny również w wersji VEGE)

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Miso tare
- Chashu
- Jajo Nitamago
- Kiełki fasoli mung
- Menma
- Wakame
- Por
- Nori

49 zł / na ostro 51 zł



# Curry Ramen

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Curry tare
- Brokuł
- Soboro
- Kiełki fasoli mung
- Fasolka szparagowa
- Marchew
- Kukurydza

46 zł



## Kimchi Ramen

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Kimchi tare
- Soboro
- Pakchoi
- Kimchi
- Palony czosnek
- Wakame
- Jajo Nitamago
- Kukurydza
- Nori

46 zł



## Shoyu Ramen

(dostępny również w wersji VEGE)

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Shoyu tare
- Chashu
- Jajo Nitamago
- Kiełki fasoli mung
- Menma
- Wakame
- Por
- Nori

46 zł



## Tom Yum Ramen 🌶️

- Wywar tom yum
- Smażone krewetki
- Por
- Marchew
- Pomidorki koktajlowe
- Menma
- Grzyby Shitake
- Kolendra

55 zł



## Low Carb Ramen

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Shoyu tare
- Makaron z mąki konjac
- Chashu
- Jajo nitamago
- Brokuł
- Awokado
- Pakchoi

46 zł



# BAO

Bao to przysmak, który przybył do Japonii z Chin, a jego historia ma około dwóch tysięcy lat. Pszenne, drożdżowe bułeczki, przygotowywane na parze, są niezwykle popularną potrawą w całej Azji. Występują w rozmaitych kształtach i połączeniach smakowych. Można nadziewać je mięsem, rybami, owocami morza lub warzywami, zarówno świeżymi jak i piklowanymi.

# DIM SUM

Dim sum to niewielkie, azjatyckie przekąski, które w Polsce znane są pod postacią okrągłych i trójkątnych pierożków gotowanych na parze. Nadziewane różnymi farszami, podawane z esencjonalnymi sosami. W południowych Chinach serwowane są np. do tradycyjnej herbaty. U nas znajdziecie je w wersjach mięsnych, wegetariańskich i wegańskich. Przygotowane z niezwykłą pieczołowitością.

# OKONOMIYAKI

Okonomiyaki (jap. smaż co lubisz) to rodzaj tradycyjnego, japońskiego placka, którego bazą są kapusta pekińska oraz ciasto naleśnikowe. W zależności od regionu, podaje się go na kilka sposobów, z różnymi dodatkami lub bez. W naszej restauracji znajdziecie go w trzech odsłonach wraz z sosami: japan majo, spicy majo oraz sweet chilli.

## Bao (2 szt.) z szarpanym kurczakiem

- Kurczak w sosie teriyaki
- Serek philadelphia
- Sałata
- Marchew
- Plastry ogórka
- Sezam

39 zł



## Bao (2 szt.) z szarpaną kaczką w sosie hoisin

- Szarpana kaczką
- Sos hoisin
- Serek philadelphia
- Sałata
- Plastry ogórka
- Marchew
- Sezam

42 zł



## Bao (2 szt.) Vege

- Grillowane haloumi  
lub marynowane tofu  
do wyboru
- Serek wegański
- Sałata
- Plastry ogórka
- Żurawina

34 zł



## Bao (2 szt.) z krewetkami i mango

- Krewetki smażone (3 szt.)
- Serek philadelphia
- Plastry ogórka
- Plastry mango
- Marchew
- Sałata
- Sezam
- Sos sweet chilli

49 zł



## Dim Sum

Ręcznie wyrabiane pierożki,  
gotowane na parze do wyboru:

- ① z krewetkami **58 zł**
- ② z wieprzowiną **48 zł**
- ③ z warzywami **43 zł**

**6 szt.** (Farsz zawiera orzechy)



## Dim Sum mix

Ręcznie wyrabiane pierożki,  
gotowane na parze

- ① z krewetkami **3 szt.**
- ② z wieprzowiną **3 szt.**
- ③ z warzywami **3 szt.**

**73 zł / 9 szt.**

(Farsz zawiera orzechy)



-  **SŁONECZNIKOWY**
-  **NAGIETKOWY**
-  **RÓŻANY**
-  **TRUSKAWKOWY**
-  **AGRESTOWY**
-  **CHABROWY**

## Orzeźwiająca warzywa

- Papryka
- Fasolka szparagowa
- Tarta marchew
- Por
- Tofu
- Kiełki fasoli mung
- Sos hoisin
- Skórka z limonki
- Mięta

42 zł / 6 szt.



## Dynia z batatem i orzechami

- Batat
- Wędzone tofu
- Dynia
- Chilli
- Orzechy
- Imbir
- Kurkuma

42 zł / 6 szt.



## Grzyby po japońsku

- Pieczarki
- Shitake
- Kapusta pekińska
- Cebulka
- Tarta marchew
- Czosnek
- Kolendra
- Sos teriyaki

42 zł / 6 szt.





# Wieprzowina z porem

- Boczek
- Mielona wieprzowina
- Smażony por
- Pasta miso
- Chilli
- Limonka

46 zł / 6 szt.



# Kaczka Hoisin

- Szarpiana kaczka
- Chilli
- Sos hoisin
- Sezam

46 zł / 6 szt.

# Kurczak z krewetkami i selerem naciowym

- Kurczak
- Krewetki
- Seler naciowy
- Kolendra
- Dymka
- Sos sojowy
- Olej sezamowy

51 zł / 6 szt.





## Zestaw (3x3 szt.) Dim Sum mięsny

- Wieprzowina z porem
- Kaczka Hoisin
- Kurczak z krewetkami i selerem naciowym

67 zł / 9 szt.

## Zestaw (3x3 szt.) Dim Sum vege

- Orzeźwiająca warzywa
- Dynia z batatem i orzechami
- Grzyby po japońsku

58 zł / 9 szt.



## Zestaw (6 szt.) Dim Sum Mix

- Wieprzowina z porem
- Kaczka Hoisin
- Kurczak z krewetkami i selerem naciowym
- Orzeźwiająca warzywa
- Dynia z batatem i orzechami
- Grzyby po japońsku

47 zł / 6 szt.



## Okonomiyaki

• Bez dodatków

32 zł



## Okonomiyaki yasai

- Czerwona cebulka
- Por
- Marchew
- Grzyby shimeji

35 zł



## Okonomiyaki soboro

- Soboro - pikantna, mielona wieprzowina duszona z sosem sojowym i przyprawami

39 zł



# Napoje zimne

<b>Woda mineralna</b> gazowana, niegazowana	250 ml	11 zł
<b>Napoje gazowane</b> Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic	200 ml	12 zł
<b>Napoje niegazowane</b> Lipton Ice Tea - cytrynowa, brzoskwinowa, zielona herbata	200ml	12 zł
<b>Napoje niegazowane</b> Napój aloesowy	200 ml	16 zł
<b>Soki owocowe</b> jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka	200ml	12 zł
<b>Soki ze świeżo wyciskanych owoców</b> pomarańczowy, grejpfrutowy	300 ml	26 zł
<b>Piwo jasne</b> Kirin, Asahi, Pilsner Urquell		20 zł
<b>Piwo ciemne</b> Książęce Ciemne Łagodne		20 zł
<b>Piwo</b> bezalkoholowe		16 zł

## Lemoniada

Napój na bazie owoców, syropów smakowych i wody gazowanej lub niegazowanej (o dostępne smaki zapytaj obsługę).

250 ml **28 zł**

## Kombucha

Lekko słodki i kwaskowaty napój stworzony na bazie doskonałej jakości herbaty poddanej fermentacji przez tzw. grzybek herbaciany.

Wytwarzamy ją sami. O opcję na wynos zapytaj obsługę.

250 ml **24 zł**



# Herbaty

350 ml 500 ml

## China Lung Ching

Chińska zielona herbata znana również jako Dragon's Well, Longjing czy Smocza Studnia. Delikatnie słodka i owocowa z wyczuwalnymi nutami kwiatów.

23 zł

29 zł

## China Jasmine

Zbierane wczesną wiosną liście zielonej herbaty, nasycone aromatem jaśminowych kwiatów.

23 zł

29 zł

## Japan GenMaiCha

Japońska zielona herbata z prażonym ryżem. Słodka i orzechowa. Sushi i GenMaiCha to dobrana para.

23 zł

29 zł

## Cherry Blossom

Doskonałe liście chińskiej zielonej herbaty o wyjątkowo wiśniowym aromacie.

23 zł

29 zł

## Japanese Sakura

Sakura to japońskie słowo określające różowe kwiaty wiśni. Zostały tu połączone z japońską zieloną herbatą i aromatem migdałów.

23 zł

29 zł

## Jolly Green Fellow

Chińska, zielona Sencha z kawałkami mango. Daje słodko owocowy napar.

23 zł

29 zł

## Super Girl

Wysokiej jakości, naturalnie słodka, biała herbata z prowincji Fujian w Chinach, pachnąca brzoskwiniami i ananase.

23 zł

29 zł

## Milky Oolong

Zielony oolong (proces utleniania przeprowadzony w 15-20%) z podkreślonym słodko mlecznym profilem smakowym, który naturalnie występuje w liściach krzewów herbacianych rosnących na Tajwanie, wyspie zwanej dawniej Formosa Słońce w filiżance.

23 zł

29 zł

## Awesome Fruit

Suszone kawałki owoców czarnego bzu, malin, czarnej porzeczki, jagód, truskawek i jabłka z dodatkiem hibiskusa i dzikiej róży. Nie zawiera kofeiny, oferując w zamian witaminę C.

23 zł

29 zł

## Assam Hattiali

W pełni utleniona czarna herbata z ogrodu Hattiali położonego w Indiach w rejonie Assam. Herbaty z tego ogrodu są otrzymywane tradycyjnymi metodami i znane z doskonałej jakości i dużej ilości złocistych pączków

23 zł

29 zł

## Epic Grey

Epic Grey to połączenie czarnej herbaty z naturalnym olejkiem z włoskich pomarańczy - bergamotek, czyli autorska wersja herbaty Earl Grey, marki PIAG. Bazą tej herbaty są indyjskie Assam i Darjeeling

23 zł

29 zł

# Kawy

Americano

12 zł

Cappuccino

13 zł

Latte

15 zł

Espresso

11 zł

# Sake i wino



## Fukugao Karakuchi Futsushu

Flagowe nihonshu z browaru Fukugao, ulokowanego w japońskiej prefekturze Niigata. Kategoria Futsushu to najpopularniejsza edycja sake, jaką znajdziemy w Japonii. Tworzona z najwyższej jakości ryżu od lokalnych rolników, krystalicznie czystej wody, drożdży browarniczych i Koji. Nihonshu (poprawna nazwa tej kategorii alkoholu) stworzone do łączenia z ramenem, tłustymi rybami czy tempurą.

150 ml 48 zł

720 ml 230 zł



## Fukugao Honjozo

Nihonshu z kategorii Honjozo jest kategorią wyżej, niż Futsushu, ale w obu przypadkach stosuje się dodatek alkoholu destylowanego do skrócenia procesu fermentacji. Dzięki temu zabiegowi mamy bardzo ciekawy alkohol, który - w tym przypadku - będzie delikatniejszy i doskonale zbalansowany z potrawami zdominowanymi przez surowe składniki, do przystawek i sałatek, do delikatnych ryb czy owoców morza.

150 ml 53 zł

720 ml 255 zł



## Fukugao Echigo Otako-Gassen Tokubetsu Honjozo

Edycja w Japonii znana także jako "Giant Kite Fighting Festival" - powstała dla uczczenia corocznego festiwalu olbrzymich latawców, które odbywają się w prefekturze Niigata, a w których udział biorą głównie browarnicy z tego regionu. Sake produkowana z wykorzystaniem metody zimnej fermentacji, czego efektem jest znacznie bardziej rozbudowany i intensywny smak. Dzięki temu zabiegowi, edycja ta, bardzo dobrze łączy się ze smakami pikantnymi, potrawami serwowanymi na zimno jak i mocno podgrzany.

150 ml 49 zł

720 ml 235 zł



## Nakata Umeshu Shiro

Klasyczne Umeshu to w Japonii nie „wino śliwkowe” a nalewka na owoce Ume. Ume to owoce przypominające hybrydę moreli i brzoskwini. Oryginalnie nalewkę tę wytwarza się na bazie alkoholu destylowanego - w tym przypadku to destylat z trzciny cukrowej. Edycja Shiro (tłumacząc z japońskiego „biały”) to najbardziej oryginalny smak Umeshu - roczna maceracja owoców w destylacie daje smak bardzo pełny, emanujący słodyczą i lekko pestkową nutą, która bardzo mocno przypomina smak migdałów. Alkohol ten najczęściej pije się po posiłku, na lodzie lub w połączeniu z tonikiem bądź winem musującym.

150 ml 47 zł

720 ml 225 zł



## Wino Choya Original

Wino produkowane z owoców śliwki ume, cukru i japońskiej wódki „shochu”. Często nazywane potocznie winem śliwkowym, o charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku. Idealnie nadaje się do ryb, owoców morza, deserów, koktajli oraz jako aperitif.

150 ml 29 zł



## Sake Choya Original

Półstodkie, jasno-słomkowe wino japońskie produkowane z ryżu, który poddano fermentacji przy użyciu drożdży Koji. Subtelnie słodkie, przeźroczyste ze smakiem nieporównywalnym do niczego innego.

200 ml 35 zł